

CucinaGli chef stellati salveranno il mondo? «Come la F1, innovazioni a disposizione della gente»

Mario Sandoval racconta il suo lavoro di ricerca di tecniche innovative: «Le mie due stelle Michelin sono inutili se non contribuisco alla salute e alla sostenibilità»

2022-11-01, Mattia Sacchi

Un olio di tartufo totalmente naturale, ottenuto attraverso l'estrazione di liquidi supercritici, lavorati a diverse temperature e pressioni, che ha portato alla possibilità di convertire gli aromi in sapori. O l'estrazione di polifenoli del vino rosso, un lavoro di quattro anni che, grazie ai composti bioattivi della buccia dell'uva, potrebbero essere usati come sostituti del sale. Sono solo alcuni degli studi che Mario Sandoval, chef due stelle Michelin del ristorante Coque di Madrid, sta conducendo assieme al Consiglio Superiore della Ricerca Scientifica spagnolo per portare le innovazioni nella sua cucina stellata.

E non solo: Sandoval è infatti convinto che gli standard raggiunti dai ristoranti di alta gastronomia debbano poi essere messi a disposizione della gente. «Come i pneumatici e i sistemi di sicurezza usati in Formula 1 vengono utilizzati nelle auto che circolano in strada, allo stesso modo le nostre creazioni devono trovare spazio sulle tavole di tutti. Altrimenti sono solo virtuosismi fini a sé stessi». Non è un caso che lo chef madrilenno abbia impiegato ben 8 anni a studiare un modo per produrre su larga scala i prodotti ottenuti grazie all'idrolisi delle uova, un sistema dove vengono totalmente esclusi lattosio e derivati del latte.

Il risultato di questi esperimenti, un'esplosiva commistione tra gusto e salute, è stata testata con mano, anzi con il palato, dai fortunati ospiti del Seven The Restaurant di Lugano, che per due serate organizzate da S.Pellegrino **Sapori Ticino** ha ospitato Mario Sandoval, il quale ha cucinato assieme al resident chef Claudio Bollini, che ha già ammesso di voler trarre ispirazione dalle creazioni del suo collega...

